

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหาที่นำไปสู่การค้นคว้าวิจัย

ประเทศไทยผลิตข้าวเป็นพืชเศรษฐกิจหลักมาเป็นเวลานาน ปริมาณการส่งออกข้าวไทยมีมากขึ้นโดย 5 ปี (2540-2544) ที่ผ่านมา การส่งออกเพิ่มขึ้นจาก 5.567 ล้านตัน เป็น 7.563 ล้านตัน (แนวหน้า, 2545) แม้ประเทศไทยจะส่งออกข้าวปริมาณมาก แต่ในการส่งออกผลิตภัณฑ์ข้าวนั้นก็กลับมีเพียงเล็กน้อย ดังสถิติการส่งออกในปี พ.ศ. 2541 ไทยส่งออกข้าวรวม 6,540,235 ตัน แต่การส่งออกผลิตภัณฑ์ข้าวนั้นก็กลับมีเพียง 117,117 ตัน คิดเป็น 1.8% ของปริมาณส่งออกข้าวและนำรายได้เข้าประเทศ 2,630 ล้านบาท หรือเป็น 3.0 % ของมูลค่าข้าวส่งออก (งามชื่น, มปป.) อีกทั้งในระยะหลังนี้ มีประเทศผู้ส่งออกข้าวรายใหม่ ๆ เพิ่มขึ้น และมีการใช้ราคามาเป็นตัวกำหนดกลยุทธ์ด้านการตลาด ตลาดการส่งออกข้าวจึงมีการแข่งขันกันอย่างรุนแรงโดยมีประเทศคู่แข่งที่สำคัญ คือ สหรัฐอเมริกา จีน และเวียดนาม เป็นประเทศผู้ส่งออกสำคัญ จึงทำให้ราคาข้าวในตลาดโลกตกต่ำ การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่จะช่วยให้แก้ปัญหาราคาข้าว (อุตสาหกรรมสาร, 2544) ดังนั้นหากสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวให้หลากหลายยิ่งขึ้น ย่อมเป็นการเพิ่มมูลค่าของข้าวให้สูงขึ้นได้ และหากผลิตภัณฑ์เหล่านี้ได้รับการส่งเสริมเพื่อการส่งออกย่อมจะช่วยให้การนำเข้าเงินตราต่างประเทศ (งามชื่น, มปป.)

ข้าวกล้องคือข้าวที่ผ่านการกะเทาะเปลือกออกเท่านั้น จึงเป็นข้าวที่ผ่านการขัดสีเพียงครั้งเดียว ข้าวที่ได้จึงเป็นข้าวที่มีสีขาวขุ่นแต่เป็นข้าวที่ยังมีจมูกข้าวและเยื่อหุ้มเมล็ดข้าว (รำ) อยู่มาก เป็นส่วนที่มีคุณค่าอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ (สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ, มปป.) นอกจากนี้ข้าวกล้องยังมีเส้นใยอาหาร ซึ่งช่วยเสริมการทำงานของระบบขับถ่าย และป้องกันโรคมะเร็งลำไส้ การรับประทานข้าวกล้องนอกจากช่วยส่งเสริมสุขภาพร่างกายแล้ว ยังสามารถประหยัดการใช้พลังงานให้ประเทศเนื่องจากข้าวกล้องผ่านการขัดสีเพียงครั้งเดียว ซึ่งน้อยกว่าข้าวขาวที่ผ่านการขัดสีอีกถึง 3 ครั้ง (การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย, มปป.) ปัจจุบันคนไทยเริ่มมีการตื่นตัวที่จะแสวงหาความรู้และแนวปฏิบัติที่ถูกต้องทางด้านอาหาร และโภชนาการกันมากขึ้น เพราะคนไทยส่วนมากเริ่มตระหนัก เห็นความสำคัญของการ กินอาหารให้ถูกหลักโภชนาการ แล้วจะนำไปสู่การมีภาวะโภชนาการ และสุขภาพที่ดี ดังนั้นทิศทางการพัฒนา

ผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าว อาจทำได้โดยการปรับปรุงคุณภาพ และผลิตผลิตภัณฑ์อาหารจากเดียวจากข้าวและเก็บถนอมโดยการแช่เย็นหรือบรรจุภาชนะพร้อมรับประทาน งานวิจัยนี้จึงมีจุดมุ่งหมายที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวกล้องบรรจุในกระป๋องเพื่อให้มีคุณค่าทางโภชนาการตามความต้องการของผู้บริโภค

## 1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. เพื่อศึกษาปริมาณน้ำที่เหมาะสมในการทำข้าวกล้องบรรจุกระป๋อง
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องผสมธัญพืช และถั่วบรรจุกระป๋อง
3. เพื่อศึกษาสมบัติทางเคมี และกายภาพของผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องผสมธัญพืช และถั่วบรรจุกระป๋อง
4. เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาได้

## 1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากงานวิจัย

1. ได้ผลิตภัณฑ์จากข้าวกล้องที่มีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมแก่ผู้บริโภคทั่วไป
2. สามารถใช้ผลิตภัณฑ์นี้ แก้ปัญหาความไม่สะดวกในการบริโภคข้าวกล้องเนื่องจากความยุ่งยากและใช้เวลานานในการหุงต้ม
3. เพิ่มทางเลือกในการบริโภคข้าวกล้อง สามารถส่งเสริมให้ประชาชนคนไทย หันกลับมาบริโภคข้าวกล้องแทนข้าวขัดขาวโดยเพิ่มความหลากหลายของรูปแบบผลิตภัณฑ์จากข้าวกล้อง
4. สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ข้าวไทยและเพิ่มช่องทางการตลาดของข้าวในต่างประเทศ